

あかめし



あかめし



オススメ

旬の魚を使うのでネタは
店主におまかせ！
13種のお得な握りです。

おまかせにぎり
3,500円(税込)



13種

お寿司 セブ

七夕に飾ってある色鮮やかな短冊に
ちなんでつくったのが「七夕にぎり」
12種類が入ったお得なお寿司です。

七夕にぎり
2,500円(税込)



ちよっぴり贅沢な
にぎりを食べたい方に。
より選ったネタを
セットにしてみました。

にぎり

はくたか 1,800円(税込)



12種



かがやき 3,000円(税込)



あさま 2,400円(税込)



つるぎ 1,550円(税込)

握りも巻も
両方食べたい方にお勧め！
海のお幸をふんだんにに
このお値段！

盛り合わせ

ちらし

新鮮なネタを
ふんだんに
盛り込んだ
海鮮丼です。

ちらし寿司

しらさぎ 2,800円(税込)
らいちょう 1,800円(税込)

※写真はしらさぎです。



にぎりメニュー

(一貫)

100円〜

たまご

げそ

たこ

さば

穴子

紅糸

100円〜

こはだ

あじ

いか

がんど

さわら

サーモン

さんま 秋

いわし

ゴマあぐ

かに

かにみそ

ぶり

まぐろ

たい

ひらめ

ホタルイカ 春

柳さわら

甘えび

むしえび

さより 春

かつお 夏

150円〜

万十貝 (2人前)

ばい貝

がすえび

とり貝

さざえ

寒おり 冬

うなぎ

自子 冬

数の子

甘えびミソ

なまこ 冬

400円〜

いくら

おりトロ

このわた

なめら (自身)

あら (自身)

巻物

100円〜

1300円〜

かつば巻

しんこ巻

なつどう巻

しそ巻

山ごぼう巻

樺くらげ巻

あなきゆう巻

たこきゆう巻

うなぎゆう巻

かんぴょう巻

いかなつどう巻

鉄火巻

トロたく

トロ鉄火巻

時価

のど黒

とろ

うに

あかめ寿し特製

- ・いかの塩辛巻
- ・えびのサラダ巻
- ・かにのサラダ巻
- ・いくら巻
- ・ねぎとろ巻
- ・せんな巻
- ・なみだ巻

ぜひ一度

ご賞味下さい

※この日の「旬のおすすめ」は別紙にてご案内します。

※季節に問わず表示してありますので、当日無い物もございます。

※価格はその日の入荷により多少変わることがございますので、ご了承ください。

※巻物は、細巻き・手巻きがございます。

※表示価格は全て税込価格です。お値段などにご不明な点がございましたら、お気軽にお尋ねください。

一品料理

オススメ

「もちっ、もちっ」とした食感がたまりません。

小坂れんこん饅頭 880円



なんと言っても肝が絶品！
とても甘く刺身や寿司の付け合せで食べることにより一層美味しく食することができます。

活かわはぎ刺身 (味噌汁付)

1匹 2,300円より



※表示価格は全て税込価格です。

ここでしか味わうことが出来ない
とろりとした肉の甘みにわさびの
香りが絶妙です。

治部煮 850円



郷土料理



海鮮サラダ 830円

お刺身盛り合わせ 1,700円



旬のおすすめ刺身 2,200円より



あさり酒蒸し
あさり醤油焼
1,320円より

舌の中でとろりとろけます。
お口直しに茶碗蒸しをどうぞ!!



茶碗蒸し 650円



お味噌汁 350円
(赤だしもあります)



天ぷら盛り合わせ 1,000円



かれい焼き、かれい唐揚 900円より



はたはた唐揚 770円

※大きさ、量により金額が異なります。



のど黒塩焼き 時価



白えび
唐揚、かき揚、天ぷら
950円より



甲羅酒



地物毛がに(旬は4月~9月)



甲箱かに

冬の味覚の一つ「加能かに」かに刺し、焼きがに、鍋で、茹でて。「甲箱かに」ズワイガニのメスで、茶色の外子(そとこ)と呼ばれるつぶつぶの卵、そして味噌の部分であるオレンジ色の内子(うちこ)をもつ。小さな分だけ味わいは濃厚で旨味もたっぷり。金沢ならではの「かに料理」を是非ご堪能ください。

冬季限定
冬の金沢の定番
かに料理!

デザート

自家製

金沢の名産
濃厚なさつまいもの甘さ

加賀野菜

五郎島
さつまいもプリン
400円

珍品

金沢に来たら
一度は食べてみまっし

金沢
大野

しょうゆアイス
450円



※写真はイメージです。※仕入れ状況によっては異なる場合がございます。※表示価格は全て税込価格です。